

Burrito de Carne de Res o de Cerdo (Usando Carnes Enlatadas)

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Vegetable - Other, Grains, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-12B

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res enlatada en sus jugos naturales, sin escurrir	6 lb 6 oz	3 1/2 latas No. 2 1/2	12 lb 12 oz	7 latas No. 2 1/2	1. Remueva la grasa de la carne de res enlatada sin escurrir o carne de cerdo sin escurrir.
O	O	O	O	O	
Carne de cerdo en sus jugos naturales, sin escurrir	6 lb 6 oz	3 1/2 latas No. 2 1/2	12 lb 12 oz	7 latas No. 2 1/2	2. Agregue las cebollas, ajo, chile, pasta de tomate, agua y condimentos. Mézclelos bien. Cocínelos a fuego lento por 30 minutos.
*Cebollas frescas, picadas	5 oz	3/4 2 Cdas	10 oz	1 3/4 tzas	
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	1 oz	1/2 tza	2 oz	1 tza	
Ajo granulado		1 Cda		2 Cdas	
Pimienta negra y blanca molida		2 cdta		1 Cda 1 cdta	
Pasta de tomate enlatada, baja en sodio	1 lb 12 oz	3 tzas 2 Cda (1/4 lata No. 10)	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tzas (1/2 lata No. 10)	
Agua		1 cuarto gl		2 cuarto gl	

Comino molido		2 Cdas		1/4 tza	
Pimentón (paprika)		1 Cda		2 Cdas	
Cebolla en polvo		1 Cda		2 Cdas	
Mezcla combinada de carne con queso rallado	3 lb 3 oz	3 cuarto gl	3/4 tza	6 lb 6 oz	1 gl 2 3/8 cuarto gl
Tortillas de harina de grano rico integral (1 oz)		50 tortillas		100 tortillas	

- 3.** Caliente las tortillas al vapor durante 3 minutos o hasta que estén calientes. O colóquelas en un calentador para prevenir que las tortillas se rompan cuando se doblen.
- 4.** Distribuya las porciones de la mezcla de carne con un cucharón N° 12 (? taza) sobre cada tortilla. Doble alrededor de la carne como si fuese un sobre.
- 5.** Coloque los burritos doblados hacia abajo en las bandejas de hornear (18 "x 26" x 1 ") que ha sido ligeramente cubiertas con aceite antiadherente en aerosol, de 33 a 35 burritos por bandeja. Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 3.
- 6.** Hornee: En horno convencional: a 375° F durante 15 minutos. En horno de convección a: 325° F durante 15 minutos. CCP: Caliente a 165°

Queso Cheddar de grasa reducida, rallado (opcional) 13 oz 3 1/4 tazas 1 lb 10 oz 1 cuarto gl 2 1/2 tazas **7.** CCP: Para servirlo caliente, manténglo a 135° F o más alto. Espolvoree queso rallado (opcional) uniformemente sobre los burritos antes de servirlos.

Notas

Comentarios:

* Consulte la Guía de Mercado.

†La mezcla de Condimento Mexicano (vea G-01A, salsas, salsas de caldos y mezclas de condimentos) puede utilizarse para reemplazar estos ingredientes.

Para 50 porciones, use ¼ taza 3 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use ¾ taza 2 cucharadas de mezcla de Condimento Mexicano.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización esta en curso.

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	6 oz	12 oz

Serving	Yield	Volume
<p>1 burrito provee el equivalente de 2 oz carne/alternativa de carne, 1/8 taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de otro vegetal, y el equivalente a 1 oz de granos.</p>	<p>50 Porciones: 50 burritos</p> <p>100 Porciones: 100 burritos</p>	<p>50 Porciones: 2 bandejas para hornear</p> <p>100 Porciones: 4 bandejas para hornear</p>